

平成 29 年度 食育推進に係る実践報告書

学校名	福山市立水呑小学校		
学校長氏名	小林 順美	栄養教諭氏名	吉村 望
職員数	49名	児童・生徒数	735名

1 学校における食育の現状（昨年度からの課題等）

本校は児童数735名、学級数26学級の大規模校である。

給食は、市内統一献立による共同購入をおこなう単独調理方式であり、食数は約780食である。

児童の実態としては、下表のとおりである。

<児童の実態>

	本校	広島県
	2017.6	2017.6
①毎日朝ごはんを食べています	96.3%	95.4%
②主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べています	59.8%	59.7%
③主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べることは大切なことだと思います	97.2%	94.0%
④野菜を食べることは大切なことだと思います	100.0%	97.4%
⑤食事を残さず食べています	89.7%	91.3%
⑥食事の準備や後片付けの手伝いをしています	73.6%	76.9%
⑦広島県産の食材を知っていますか	89.7%	91.7%
給食の残食率	1.8%	1.2% (福山市)

広島県教育委員会の実態調査

本校の実態を数値で見ると、項目⑤～⑦が県平均値と比較すると低い。また、給食の残食率は1.8%と市の数値と比較すると高い。また、項目③が97.2%、項目④が100%と、望ましい食習慣についての知識の数値は高いが、項目②⑤と、実践についての数値は低いことから、望ましい食習慣についての知識はついてはいるが、定着には課題がみられると考えられる。

<本校の課題>

- ①食に関する実践力が不十分である。
- ②望ましい食習慣についての知識はついてはいるが、定着には課題がみられる。
- ③広島県産の食材についての知識が不十分である。

2 学校の食育に係る目標（成果指標・目標値）

実態調査項目⑤～⑦を県平均値以上、残食率を市平均値以下にする。

3 食育の目標に対する具体的な取組

【取組1】（テーマ）「食」に興味・関心をもたせるための給食指導の充実

①栄養教諭による各教室での給食指導

1週間ごとに栄養教諭が各教室を訪問し、喫食状況をみたり、食事マナーや栄養等について話をしたりした。

②炊飯器自校炊飯

「炊きたてのごはん」の香りやそのおいしさを体感することで、米飯給食のよさを伝えることをねらいとして実施した。①の栄養教諭の訪問に合わせて、1日1クラスが1週間実施。栄養教諭と担任が連携して、正しい配膳の仕方・食器の持ち方・はしの持ち方等をあわせて指導した。

③給食もぐもぐポストの設置

給食室と児童との距離を近づけ、感謝の心を育成することをねらいとして実施した。給食室前の掲示板に設置されたポストに児童からの手紙が届き、給食技術員が返事を書く。その児童と給食技術員のやりとりを掲示・食育通信・給食放送にて紹介した。



給食もぐもぐポストの設置



食育通信で手紙のやりとりを紹介

【取組2】(テーマ) 食に関する実践力を育成するための食育と関連付けた各教科や総合的な学習の時間等の授業づくり

①第3学年 総合的な学習の時間「食べ物調べ隊～広げよう いちじくのおいしさ」

フィールドワークを通して、水呑町ではいちじく畑が多いことに児童が気づき、水呑町のいちじくについて調査、情報を整理、発信を繰り返すことで資質・能力を高めていく単元に食育の視点を取り入れ、栄養教諭が関わった。本単元における食育の視点は「自分達の住む水呑町の産物、食文化や歴史を理解し、尊重する【食文化】」と「食べ物を大切にし、食事に携わる人々に感謝する【感謝の心】」の2つである。栄養教諭の関わりとしては、学級担任が取り扱う食品についての情報提供をしながら、食に関する指導内容の整理や単元を構想したことと、「食の専門家」として児童の質問に答えたり、資料を提示したりするTT授業をおこなったことである。児童は地域の方の指導のもと、いちじくの栽培・収穫体験をし、水呑町のいちじくのおいしさを広めるため、2年生へ向けて、いちじくの栄養や育て方、食べ方等、調べた情報を発表したり、いちじく祭りを開催したりした。また、おいしさを伝える手立てとして、いちじくジャムを作り、試食とあわせていちじくのレシピの配付をおこなった。



収穫体験の様子



2年生への発表の様子



ジャム作りの様子

②第2学年 生活科「いも植え・いもほり」

地域の方からさつまいもの苗を頂き、指導を受けながら栽培した。収穫は地域の方の指導のもと、1年生と協力して行った。収穫したさつまいもは給食の根菜汁に使用した。



いも堀りの様子



収穫したさつまいもを使用した根菜汁

③第5学年 家庭科「食べて元気！ご飯とみそ汁」

ご飯については、耐熱ガラス鍋でご飯が炊ける様子を観察させた。家庭では炊飯器で炊いている児童が多く、米からご飯に変化する様子を興味深く観察していた。みそ汁については、昆布だし・かつおだし・いりこだしを飲み比べさせ、それぞれの香りやよさを体感させた。あわせて、だしのとり方や、給食のだしをとる様子、みそ汁作りのポイント、実の選び方を指導した。調理実習後、自分のオリジナルみそ汁を考えて作り、家族に感想を書いてもらうという宿題をだした。提出されたものの中から1作品を選出し、給食として提供した。



だしの飲み比べ



ご飯が炊ける様子を観察



児童が考えた「五目しょうが汁」

4 「ひろしま給食100万食プロジェクト」の取組について

①夏休み子ども料理教室

今年は「かんたん！自分で作れるお昼ごはん」をテーマに実施し、メニューの中に「熱く燃えろ！！Cスープ」を取り入れた。栄養教諭と給食技術員で指導を行った。



他学年と交流しながら調理

②学校保健委員会

保護者を対象に「ひろしま100万食プロジェクト」の説明をし、「広島レモン入り小松菜マドレーヌ」の試食をしてもらった。

③PTA 教養部ひろしま給食料理教室

保護者を対象に実施した。ひろしま給食「広島名物 たっぷり塩レモン焼きそば」「ひろしまいい子いりこ」「熱く燃えろ！！Cスープ」「ひろしま愛あんかけ」「広島レモン入り小松菜パンケーキ」の全5品を調理した。



5 取組に対する成果と課題

取組結果については以下の表の通りである。

	本校			広島県
	2017. 6	2017. 11	2018. 2	2017. 6
⑤食事は残さず食べています	89.7%	96.1%	96.2%	91.7%
⑥食事の準備や後片付けを手伝います	73.6%	70.6%	75.0%	76.9%
⑦広島県産の食材を知っていますか	89.7%	100.0%	100.0%	91.7%
給食の残食率	1.8%	1.1%	0.7%	1.2% (福山市)

広島県教育委員会の実態調査

項目⑤について、年度当初は、「主食・主菜・副菜がそろった朝ごはんを食べることは大切なことだと思う」と答えた児童が97.2%、「野菜を食べることは大切なことだと思う」と答えた児童が100%と知識がついているのに反して、数値が低く、望ましい食習慣の実践には至っていなかった。年間の推移をみると、除々に上昇していることから、今年度の取組は有効であったと考える。また、項目⑤の上昇に伴い、残食率も低下したと考えられる。

項目⑥については、数値が伸び悩んだ。2回目の調査の数値を受けて、食事のお手伝いを子供がするためには、保護者に子供を「食」に関わらせようとする意識が必要なのではないかと考え、第5学年家庭科「食べて元気!ご飯とみそ汁」の様に、家庭を巻き込んだ宿題をだす、「ひろしま100万食プロジェクト」の試食や料理教室を保護者を対象に実施する等、児童だけではなく、家庭も対象とすることを取組の中に取り入れた。3回目では数値が上昇したことから、この取組は有効であったと考える。

項目⑦については、第3年総合的な学習の時間のるように、自分達の住む地域に目を向けさせたり、第2学年生活科や第5学年家庭科のように、自分達が地域で収穫した野菜や、自分達が地域の物や旬を考えたみそ汁を、給食として提供したりすることで、地場産物の活用を意識させた。自分達の住んでいる地域について知ることと、毎日食べている給食を通じることで、地場産物をより身近に感じる事が出来たことが数値の上昇につながったと考える。

6 今後の取組に向けた改善方策について

本校は本年度より栄養教諭配置校となった。本年度は昨年度の食に関する全体計画で実施したが、来年度は栄養教諭と担任が連携し、より継続的・系統的に推進が行えるよう全体計画の改善を検討していきたい。